

NEWSLETTER

Öko-Modellregionen

Naturparkland Oberpfälzer Wald und Stiftland

Ausgabe Sommer 2023

17.07.2023



Getreidefeld in Plankstetten – Antje Grüner

Inhalt

EINFÜHRUNG	3
AKTUELLES AUS DEN ÖKO-MODELLREGIONEN	5
Die neun neuen Öko-Modellregionen können loslegen	5
Bio-Bauernstammtisch der vier Öko-Modellregion	5
Naturparkland Oberpfälzer Wald	5
Bio-Brotboxaktion für die Erstklässler der Grundschulen in der Öko-Modellregion.....	5
Aus dem Stall direkt auf dem Teller	6
Eine Generation, die weiß, was sie isst.....	6
Frisches Bio-Frühlingsgemüse von der Uchamühle raffiniert zubereitet	6
Dem regionalen Bio-Getreide auf der Spur	7
Stiftland.....	7
Grüne Kino 2023	7
Hurra Hurra – die mobile Käserei ist endlich da!	8
„Tag der offenen Tür“ im Amt für ländliche Entwicklung Oberpfalz	8
Mittelschule Tirschenreuth – Projektwoche der 6. Klassen im Rahmen „Schule fürs Leben“	8
ANSTEHENDE VERANSTALTUNGEN	9

EINFÜHRUNG

Liebe Interessent*innen der Öko-Modellregionen,

Im Mittelpunkt unserer Arbeit stehen Bio-Landwirte und Ihre Produkte, Verarbeiter und Verbraucher. Wir versuchen diese zusammenzubringen und Ihnen zu helfen. Wir versuchen Wertschöpfungsketten aufzubauen. Wir versuchen Absatzmärkte zu generieren, machen Unternehmungen zur Verbraucherschulung. Die Arbeit in einer Öko-Modellregion ist vielschichtig. Man braucht Mut, Enthusiasmus und natürlich ein Herz für die Landwirtschaft. All das bringen die Projektmanager mit. Und neben den ganzen Dokumentationen und Online-Meetings mit Kollegen und diversen Institutionen, dürfen die Hauptdarsteller nicht fehlen. Unsere Bio-Betriebe vor Ort! Deshalb wollen wir im weiteren Jahresverlauf unseren Fokus auf diese Menschen richten. Was manchmal einfach gelingt, weil der Kontakt schon da ist, was manchmal schlechter gelingt, da der Einsatz der Landwirte über zwei Berufe hinausgeht und die Landwirtschaft als Nebenerwerb betrieben wird.

Wir sind für Euch da! Für jeden einzelnen Bio-Landwirt, für jeden Bio-Verarbeiter und für jeden Bio-Konsumenten. Bei jeder Frage die euch auf der Seele brennt, können wir meistens eine Antwort geben. Und wenn wir mal nicht die passende Antwort haben, dann suchen wir die besten Ansprechpartner dafür. Denn nur so geht Netzwerken. Nur so können wir ein Zeichen setzen – alle gemeinsam!

Thematisch zur Bewusstseinsbildung geht es mit vollem Elan ins zweite Halbjahr 2023. Neben den [Bio-Erlebnistagen](#), sind wir mit drei [Stiftlandtagen](#) dabei. Wir sind auch bei der *Fischwocheneröffnung* und dem *Schöpfungstag* mit vertreten. Mit unserem Leuchtturmprojekt „mobile Käseerei“ unterstützen wir den Tannesberger Markt am 10.09.2023. Gemeinsam mit Steinwald und Fichtelgebirge und Naturparkland Oberpfälzer Wald initiieren wir auch im Herbst und Winter 2023 Bio-Bauerstammtische, bei denen gern Verbraucher dabei sein können!

Die Erstklässler des Schuljahres 2023/2024 in NOW und im Stiftland dürfen sich über die Aktion Bio-Brotzeit-Box freuen.

Auch in der Öko-Modellregion NOW wollen wir weiterhin die Landwirte und Verarbeiter unterstützen. Im Herbst wollen wir nochmal alle Bio-Landwirten, Verarbeiter und Gastronomen in der ÖMR zu einer Veranstaltung einladen, um gemeinsam weitere Ideen und Ziele für die Entwicklung der Öko-Modellregion zu entwickeln und voranzutreiben. Wir wollen Euch - mit verschiedenen Projekten (Kochkurse und Radltouren) - in der Region bekannter machen!

Nun viel Spaß beim Lesen des 8. Newsletter!

Ihr*e Projektmanager

Kerstin Manner, Antje Grüner und Jonas Bierlein



AKTUELLES AUS DEN ÖKO-MODELLREGIONEN

Die neun neuen Öko-Modellregionen können loslegen



Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber kürte Anfang Mai im Rahmen eines Festakts die Sieger der vierten Wettbewerbsrunde "Staatlich anerkannte Öko-Modellregionen" und überreichte den Vertreter*innen der neun dazugekommenen Regionen die offiziellen Ernennungsurkunden. Zum Artikel geht es [hier](#).

*Münchner Residenz: Übergabe der Urkunden an Vertreter*innen der neun Regionen (©Hauke Seyfarth)*

Bio-Bauernstammtisch der vier Öko-Modellregion

Der zweite Bio-Bauernstammtisch in 2023 der vier ÖMR fand Ende Juni in der Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald zum Thema Sonderkulturen statt. 35 Teilnehmer durften am Schallerhof von Markus Schaller in Bibershof, Pleystein Gast sein. Neben den vielen Landwirten und Landwirtinnen waren auch interessierte Verbraucher mit dabei. Zum Artikel geht es [hier](#).



Naturparkland Oberpfälzer Wald

Bio-Brotboxaktion für die Erstklässler der Grundschulen in der Öko-Modellregion



Gerade im Kindesalter ist es wichtig, bereits gute Gewohnheiten zu etablieren. So versucht die Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald mit der Bio-Brotboxaktion bereits bei den Erstklässlern das Bewusstsein für regionale, saisonale und ökologische Lebensmittel zu stärken. Darum wurde nun für die Kinder der 1. Klassen der Öko-Modellregion nach den Osterferien die Aktion der Bio-Brotboxen nachgeholt. Zum Artikel geht es [hier](#).

Aus dem Stall direkt auf dem Teller



Mitte April starte die Bio-Kochkursreihe „Oi mal Bio, bitte!“ mit dem Kochkurs Bio-Rind: Bayerisches Bio-Rindfleisch trifft auf französische Küche. 10 Teilnehmer besichtigten zunächst mit Koch Gerd Reinhardt aus Schönsee und Kerstin Manner, Projektmanagerin der Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald, den Bio-Hof der Familie Schaller aus Bibershof bei Pleystein. Zum Artikel geht es [hier](#).

Eine Generation, die weiß, was sie isst

Lebensmittel landen im Abfall und ein Großteil der Kinder isst zu wenig Gemüse. Acker e. V. ist überzeugt, dass dies alles zusammenhängt und für eine zukunftsfähige Generation so nicht bleiben darf. Mit ihrem Bildungsprogramm GemüseAckerdemie fördern sie einen Nachwuchs, der die Natur als Lebensgrundlage weiterführt. Ihre Vision: Eine Gesellschaft, die die Natur und natürliche Lebensmittel wertschätzt. Dieser Wandel beginnt heute. Hier. Jetzt. In der Schule. Zum Artikel geht es [hier](#).



Frisches Bio-Frühlingsgemüse von der Uchamühle raffiniert zubereitet



Nach erfolgreichem Start im April mit der Kochkursreihe „Oi mal Bio, bitte!“ wurde auch der Kurs Bio-Gemüse: Frühlingsgemüse genießen der Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald von den Teilnehmern gut angenommen. Zunächst besichtigten die Teilnehmer zusammen mit der Projektmanagerin Kerstin Manner den Bio-Gemüsebaubetrieb der Familie Steinhilber auf der Uchamühle bei Moosbach. Bei einem Rundgang durch die Gewächshäuser gab Fritz Steinhilber einen Einblick in die ökologische Gemüseproduktion. Zum Artikel geht es [hier](#).

Dem regionalen Bio-Getreide auf der Spur

Sich sportlich betätigen, dabei regionale Köstlichkeiten genießen und sich nebenbei noch über den heimischen Ökolandbau informieren – dass erlebten die 16 Teilnehmer der Bio-Radltour der Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald am vergangenen Samstag. Zusammen mit der Projektmanagerin Kerstin Manner wurde entlang des Bockradweges die Wertschöpfungskette Bio-Getreide erkundet. Zum Artikel geht es [hier](#).



Stiftland

Bad Neualbenreuth

Die Stiftlandkommune Bad Neualbenreuth, am Fuße des Tillenberges, startete am 19.Mai.2023 mit Sonnenschein und in Zusammenarbeit der BKK ProVita in die Veranstaltungsreihe „Bewusst – Regional – Nachhaltig“.

Mit einem Informationsstand präsentierte das Projektmanagement die Öko-Modellregion Stiftland und ihre Projekte. Den Gästen stand viel Wissenswertes zur Verfügung, ebenso ein Einkaufskorb zur Präsentation der bio-regionalen Lebensmittel, die es bereits im Stiftland zu genießen gibt. Zum Artikel geht es [hier](#).



Grüne Kino 2023



Die 2020 geborene Idee des „grünen Kinos“ wurde aufgrund der Pandemie nicht direkt umgesetzt, aber nun war es soweit. Die erste Vorstellung des Projektes „grüne Kino“ war fast ausverkauft. Eine überwältigende Resonanz, fanden die anwesenden Projektmanager der Öko-Modellregionen Stiftland und Steinwald. Insgesamt gab es drei Veranstaltungen! Mehr als 180 Besucher folgten den Einladungen und Aufrufen der Projektmanager der beiden Öko-Modellregionen.

Zum Artikel geht es [hier](#).

Im Foyer des Cineplanet Tirschenreuth (©Steinwald-Allianz)

Hurra, Hurra – die mobile Käserei ist endlich da!

Nach langem Warten auf den LKW, wurde er mit 5 Monaten Verspätung, endlich an die Grenzlandkäserei GbR überführt. Der [LEADER](#) geförderte Lastkraftwagen ist das wichtigste Puzzleteil des Projektes „mobile Käserei“. Denn im Inneren des Kofferaufbaus befindet sich die Käsereierrichtung. In diesem wird der Käse für den einzelnen landwirtschaftlichen Betrieb vor Ort hergestellt. Zur Pflege wird der Käse in das Reifelager in Tirschenreuth gebracht. Zum Artikel geht es [hier](#).



„Tag der offenen Tür“ im Amt für ländliche Entwicklung Oberpfalz



Wettertechnisch musste sich keiner fürchten. Die Sonne schien am 18.06.2023 vom bayerischen weiß-blauen Himmel herab. Das Amt selbst und auch die umliegenden Freiflächen wurden zu einem Ausstellungsgelände und Bühne für die Projekte der integrierten ländlichen Entwicklung. Grund dafür war das 10-jährige Bestehen am Sitz in Tirschenreuth. 2013 zog das ALE von Regensburg nach Tirschenreuth. Zum Artikel geht es [hier](#).

Mittelschule Tirschenreuth – Projektwoche der 6. Klassen im Rahmen „Schule fürs Leben“

Am 19.06. ging es für die Schüler*innen mit dem Fahrrad nach Tannenlohe bei Falkenberg. Drei Tage Jugendherberge und jede Menge Aktionen. Dabei besuchte die Klasse u. A. landwirtschaftliche Betriebe, um z.B. Einblicke in die Öko-Nutztierhaltung zu bekommen, das Thema Milchpreis zu behandeln, etwas über Direktsaat zu lernen oder eine Kräuterwanderung mitzumachen.

Zum Artikel geht es [hier](#).



ANSTEHENDE VERANSTALTUNGEN

Wann

Was

19.07.2023

19 Uhr

Monatlicher Themenabend: Etablierung und Verwertung von Klee gras

Anmeldeschluss: 17.07.2023

Ort: online

Nähere Infos und die Anmelde möglichkeit zur kostenlosen Veranstaltung von Bioland finden Sie [hier](#).

21.07.2023

19 Uhr

Workshop zu den Themen Rinderhaltung und Direktvermarktung

Anmeldeschluss: 19.07.2023

Ort: Rasso Schatz, Ursensollen

Nähere Infos und die Anmelde möglichkeit zur kostenlosen Veranstaltung von Bioland finden Sie [hier](#).

11.08.2023

10 Uhr

Naturland Feldtag: Besichtigung der Demoversuche zu Sojabohnen, Kichererbsen und Trockenbohnen

Anmeldeschluss: 09.08.2023

Ort: 97244 Bütthart

Nähere Infos (Flyer) und die Anmelde möglichkeit zur kostenlosen Veranstaltung von Naturland finden Sie [hier](#).

16.08.2023

19 Uhr

Monatlicher Themenabend: Wintergetreide im ökologischen Landbau – darauf kommt es an

Anmeldeschluss: 14.08.2023

Ort: online

Nähere Infos und die Anmelde möglichkeit zur kostenlosen Veranstaltung von Bioland finden Sie [hier](#).

02.09.2023

**„Kochen wie im Mittelalter“
Bio-Erlebnistag im Geschichtspark Bärnau-Tachov**

15-18 Uhr

Anmeldeschluss: 24.08.2023

Ort: Geschichtspark Bärnau-Tachov, Eingang

Geht unserer geübten Köchin zur Hand, schürt das Feuer und bereitet mit ihr ein leckeres Gericht aus bio-regionalen Lebensmitteln nach mittelalterlicher Manier des 12. Jahrhunderts zu.

Nähere Infos und Möglichkeit zur Anmeldung gibt es [hier](#).

03.09.2023

**kulinarisch und nachhaltig kochen?!
Bio-Erlebnistag: Kochvorführung mit Johann Lemberger**

17-19.30 Uhr

Anmeldeschluss: 24.08.2023

Ort: Raiffeisenareal Bad Neualbenreuth

Der Koch Johann Lemberger („Altmugler Sonne“) zaubert für die Teilnehmenden ein leckeres vegetarisch/veganes 3-Gänge Menü im Rahmen der Bio-Erlebnistage und der Stiftlandtage und zeigt was mit bio-regionalen Lebensmitteln alles machbar ist.

Nähere Infos zur Veranstaltung und Anmeldung gibt es [hier](#).

21.09.2023

Alles Käse oder was?!

14.30-17.30 Uhr

Anmeldeschluss: 24.08.2023

Ort: AELF Tirschenreuth-Weiden (TIR)

Alle haben die Möglichkeit ihren eigenen Bio-Frischkäse selber herzustellen uns ganz nach eigenem Geschmack zu verfeinern. Die Grenzlandkäserei GbR wird hierbei zur Seite stehen und zusätzlich eine Auswahl an unterschiedlichen Käse zum Probieren mitbringen und etwas dazu berichten.

Nähere Infos zur Veranstaltung und Anmeldung gibt es [hier](#).

10.09.2023

Tännesberger Markt

Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald und Stiftland präsentieren sich.

Zu besichtigen gibt es die „mobile Käserei“.

24.09.2023

Eröffnung Erlebniswochen Fisch

Ort: Waldsassen

Informationsveranstaltung

30.09.2023

Schöpfungstag 2023 im Bistum Regensburg

Ort: Waldsassen

Unter dem Motto: „Maßvoll Leben – nachhaltig entwickeln.“, ist die Öko-Modellregion Stiftland mit einem Programm mit dabei.

Hier finden Sie weitere Veranstaltungen von [Naturland](#), [Biokreis](#), [Demeter](#) und [Bioland](#). [Hier](#) ist eine gute Übersicht an Veranstaltungen der Plattform [Oekolandbau.de](#).

Kontakt

Öko-Modellregion Stiftland

Jonas Bierlein und Antje Grüner

IKom Stiftland

Marktplatz 1 95671 Bärnau

Jonas.Bierlein@ikomstiftland.de

+49 9635 924 23 78

Antje.Gruener@ikomstiftland.de

+49 9635 924 04 67

Öko-Modellregion Naturparkland Oberpfälzer Wald

Kerstin Manner und Cornelia Werner

Markt Tännenberg

Pfreimder Straße 1 92723 Tännenberg

kmanner@taennesberg.de

cwerner@taennesberg.de

+49 (0)9655 9200 41

Weitere Informationen gibt's hier:

www.oekomodellregionen.bayern

